

## **Knedle sa višnjama (2)**



težina: **lako**

za: **5** osoba

vreme pripreme: **50** min

### **Sastojci**

#### **Za knedle:**

- **300 ml**vode
- **200 ml**mleka
- **prstohvatsoli**
- **2 kašikeulja**
- **200 g**pšenicnog griza
- **2**jajeta
- **1 kašicicavanilin** šecera

#### **Za vino punjenje:**

- **200-250 g**višanja (iz komposta)
- **100 g**šecera
- **1 kesica**vanilin šecera

#### **Za valjanje:**

- **100 gm**levenog keksa
- **1 kašicicacimeta**

### **Priprema**

Vodu i mleko pomešati, staviti da se kuvaju i dodati so. Kada provri, dodati ulje, smanjiti temperaturu ringle i postepeno dodavati griz uz neprekidno mešanje (mešati brzo, jer se smesa lako i brzo zgušnjava). Skloniti sa

vatre i prohladiti. Nakon što se smesa ohladila, dodati jaja i vanilin šecer.

Pobrašnjenim rukama od smese kidati loptice, rastanjiti ih na dlanu na oko centimetar debljine. U sredinu staviti višnje pomešane sa šecerom i vanilin šecerom.

Oblikovati loptice i spuštati ih u vodu koja vri. Kuvati oko 10-15 minuta (kada su gotove, knedle isplivaju na površinu). Ukoliko se desi da se neka knedla zalepi za dno šerpe, pažljivo je odvojiti varjacom.

Vaditi ih rešetkastom kašikom i odmah, dok su vrnce, uvaljati u mleveni keks pomešan sa cimetom.

### **Savet**